SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

5

# Gofrera SBW 1000 A2
# Piastra per waffel

(ES) **Gofrera**
Instrucciones de uso

(PT) **Máquina para fazer waffles**
Manual de instruções

(DE) (AT) (CH) **Waffeleisen**
Bedienungsanleitung

(IT) (MT) **Piastra per waffel**
Istruzioni per l'uso

(GB) (MT) **Waffle Maker**
Operating instructions

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SBW 1000 A2-06/11-V1
IAN: 68613

SBW 1000 A2

# ÍNDICE PÁGINA


| | |
|---|---|
| Finalidad de uso | 2 |
| Características técnicas | 2 |
| Volumen de suministro | 2 |
| Descripción del aparato | 2 |
| Indicaciones de seguridad | 2 |
| Antes de la primera puesta en funcionamiento | 3 |
| Hacer gofres | 3 |
| Cuidado y limpieza | 4 |
| Conservación | 5 |
| Evacuación | 5 |
| Importador | 5 |
| Garantía y asistencia técnica | 5 |
| Consejos | 6 |
| Recetas | 6 |

Masa base....6
Gofres de manzana....6
Gofres de jamón de cocido....6


Lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso y consérvelo para posteriores utilizaciones. Entréguelas en caso de traspasar el aparato a terceros.

# GOFRERA

## Finalidad de uso

Este aparato está previsto para la preparación de gofres y para el uso privado. No está previsto para la preparación de otros alimentos ni para su uso en ámbitos comerciales o industriales.

## Características técnicas

| | |
|---|---|
| Tensión: | 220-240 V ~ / 50 Hz |
| Consumo de potencia: | 1000 W |

## Volumen de suministro

- Molde para gofres
- Manual de instrucciones

## Descripción del aparato

❶ Pilotos (rojo / verde)
❷ Asa
❸ Regulador de intensidad de tueste

## Indicaciones de seguridad

### ⚠ *Para evitar el peligro de muerte por descarga eléctrica:*

- Asegúrese de que el aparato no entre nunca en contacto con el agua mientras la clavija de red se encuentre en la base de enchufe, especialmente si utiliza el aparato en una cocina, cerca de un fregadero.
- Preste atención de que el cable de red no se moje o entre en contacto con humedad durante el servicio. Tiéndalo de modo que no se pueda aplastar o dañar de alguna forma.
- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.
- Retire después del uso siempre la clavija de la base de enchufe. No es suficiente con desconectarlo, ya que mientras esté insertada la clavija de red en la base de enchufe sigue llegando tensión de red al aparato.
- No utilice ningún tipo de temporizador externo o un sistema de control remoto para accionar el aparato.

### ⚠ *Para evitar un peligro de incendio y de lesiones:*

- Las piezas del aparato pueden calentarse durante el funcionamiento, por eso sujételo sólo por el asa. Incluso el regulador de intensidad de tueste puede calentarse tras cierto tiempo de funcionamiento – por ello es aconsejable que utilice guantes de cocina.
- ¡Los productos de panadería pueden arder! Por ello no coloque nunca el aparato debajo de objetos inflamables, sobre todo no lo coloque debajo de cortinas inflamables.
- No deje funcionar nunca el aparato sin vigilancia.
- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente acerca del uso del aparato. Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Al abrir la tapa puede desprenderse vapor muy caliente. Por eso lleve guantes de cocina al abrirla.

¡Atención! ¡Superficie caliente!

## Antes de la primera puesta en funcionamiento

Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que tanto el aparato como la clavija de red y el cable de alimentación estén en perfecto estado y que se haya retirado todo el material de embalaje del aparato.

1. Limpie las placas de cocción con un paño húmedo.
2. Engrase ligeramente las superficies de cocción con mantequilla, margarina o aceite aptos para horno. De este modo se desprenden mejor restos de las superficies de cocción condicionadas eventualmente por la producción.
3. Cierre la tapa (sin masa).
4. Enchufe el aparato. El piloto rojo ❶ se ilumina e indica que el aparato está conectado a la red eléctrica. El piloto verde ❶ se ilumina cuando el aparato se ha calentado.
5. Mueva el regulador de intensidad de tueste ❸ hasta el nivel *5*.

### ⓘ *Indicación:*

Al utilizarlo por primera vez puede formarse un ligero olor debido a los residuos condicionados por la fabricación (incluso la formación de ligero humo). Esto es normal y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación. Abra por ejemplo una ventana.

6. Espere hasta que el piloto verde ❶ se ilumine. Mueva el regulador de intensidad de tueste ❸ hasta el nivel 1.
7. Retire la clavija de red de la base de enchufe.
8. Abra el aparato apretando el cierre del asa ❷ y levantando la tapa.
9. Deje que el aparato se enfríe con la tapa levantada.
10. Lave las placas de cocción de nuevo con un paño húmedo.

El aparato está ahora listo para funcionar.

## Hacer gofres

Cuando haya preparado una masa adecuada para la plancha de gofres:

1. Coloque el aparato sobre una superficie recta y resistente al calor.

### ⚠ *Atención:*

Sujete el aparato sólo por el asa ❷.
El resto del aparato se calienta mucho. ¡Peligro de quemaduras!

### ⓘ *Indicación:*

Si desea preparar una masa pobre en grasa tales como una masa de requesón, engrase la placa de cocción ligeramente con mantequilla, margarina o bien aceite.

2. Caliente el aparato con la tapa cerrada. Inserte para ello la clavija de red en la base de enchufe y gire el regulador de intensidad de tueste ❸ hasta el nivel de tueste deseado. El piloto rojo ❶ indica que el aparato está conectado a la red eléctrica y se está calentando.
   En cuanto se ilumine el piloto verde ❶, la plancha de gofres está lista para asar.
3. Abra el aparato apretando el cierre del asa ❷ y levantando la tapa.
4. Introduzca siempre en el centro de la mitad inferior de la placa de cocción una cantidad de masa que se distribuya hasta una distancia de aprox. 2 cm del borde (aprox. 2 cucharadas).

### ⓘ *Indicación:*

Si desea asar dos gofres al mismo tiempo, eche la misma cantidad de masa en las dos placas de cocción.
De otro modo logrará resultados de cocción diferentes.

5. Pliegue las placas de cocción.
   Compruebe que encaja el cierre del asa ❷.

### ⓘ *Indicación:*

Puede ocurrir que durante la cocción el piloto verde ❶ se apague brevemente y se vuelva a encender. Esto significa que durante un momento el aparato estaba por debajo de la temperatura ajustada y que se ha vuelto a calentar hasta alcanzarla.

- Los gofres están listos después de unos 3 minutos. El grado de tueste se puede regular por medio del regulador de intensidad de tueste ❸ o ajustando el tiempo de cocción. De ese modo puede hacer gofres desde dorados hasta crujientes.

  El tiempo de cocción indicado es sólo un valor orientativo. El tiempo de cocción depende de...
  ... lo compacta que esté la masa de gofres.
  ... si desea que los gofres queden más bien claros o tostados y crujientes.
  ... si prepara uno o dos gofres al mismo tiempo.
  ... el nivel en el que se encuentre el regulador de intensidad de tueste ❸.

6. Abra la plancha de gofres y compruebe si los gofres están suficientemente hechos o tostados. Si los gofres aun no están hechos, cierre la plancha de gofres y deje que continúe la cocción un rato más.
7. Abra la plancha de gofres y retire los gofres.

### ⓘ *Advertencia:*

Al sacar el gofre tenga cuidado de no dañar por descuido el recubrimiento de las placas de cocción. Por lo tanto, utilice sólo cubiertos de madera o plástico resistentes al calor.

8. Después del último gofre extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje que el aparato se enfríe con la tapa levantada.

## Cuidado y limpieza

### ⚠ *Para evitar el peligro de muerte por descarga eléctrica:*

- No abra la carcasa del aparato bajo ninguna circunstancia. No existen elementos de mando dentro. Con la carcasa abierta puede correr peligro de muerte por descarga eléctrica.
- Retire la clavija de red de la base de enchufe y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- ¡En ningún caso pueden sumergirse las piezas del aparato en agua u otros líquidos! En este caso existe el peligro de que se produzca una descarga eléctrica cuando, al volver a utilizar el aparato, los restos de líquido entren en contacto con piezas de conexión eléctrica.

- Después de la utilización limpie las placas de cocinado primero con un papel de cocina seco, para quitar los restos de grasa.
- Después limpie todas las superficies y el cable de red con un paño de limpieza ligeramente humedecido. Antes de volver a utilizar el aparato, séquelo completamente.

### ⚠ *¡Atención!*

No utilice productos de limpieza o disolventes. Podrían atacar la superficie del aparato. ¡Los residuos de estos productos podrían estar contenidos en los siguientes gofres y producir daños personales!

**En caso de residuos fuertemente adheridos:**

### ⚠ *¡Atención! ¡Daños materiales!*

De ningún modo utilice objetos duros para ayudarse. Con ellos puede dañar el revestimiento de las placas de cocción.

- Lo más indicado es que coloque un paño de limpieza mojado sobre los restos adheridos, para reblandecerlos.

## Conservación

Deje que se enfríe el aparato por completo antes de guardarlo.
Enrolle el cable de red al rededor del soporte bajo la base del aparato.
Guarde el aparato en un lugar seco.

## Evacuación

**En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2002/96/EC.**

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias.
Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de duda póngase en contacto con las instalaciones municipales de eliminación de residuos.

El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

## Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, (ALEMANIA)

www.kompernass.com

## Garantía y asistencia técnica

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.
La garantía cubre sólo defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.
En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.
Por el mero hecho de hacer uso de la garantía no implica la prolongación del período de válidez de la garantía. Ello rige también para piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños y defectos detectados al comprar el producto, se han de notificar de inmediato o como muy tarde dos días desde la fecha de compra. Finalizado el periodo de garantía, las reparaciones se han de abonar.

(ES) **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 68613

## Consejos

- Mezcle todos los ingredientes uniformemente para que el tueste sea uniforme.
- Si utiliza agua en lugar de leche, los gofres quedarán más blandos y oscuros.
- No coloque nunca un gofre crujiente sobre otro. De esta manera se reblandecen rápidamente. Colóquelos uno junto a otro sobre una parrilla de cocina, así se mantendrán crujientes.

## Recetas

### Masa base

| | |
|---|---|
| 250 g | Margarina o mantequilla |
| aprox. 200 g | Azúcar |
| 2 sobres | Azúcar de vainilla |
| 5 | Huevos |
| 500 g | Harina |
| 2 CT | Levadura en polvo |
| 350-400 ml | Leche |

1. Remueva la mantequilla/margarina hasta que quede espumosa.
2. Añada el azúcar, el azúcar de vainilla y los huevos y mézclelo todo.
3. Añada la harina y la levadura en polvo.
4. Sin parar de remover, añada la leche poco a poco.
5. Mézclelo todo durante 2 - 3 minutos al nivel máximo con una batidora.

Puede utilizar la masa base de este modo o modificarla al gusto.

### Gofres de manzana

| | |
|---|---|
| 250 g | Margarina o mantequilla |
| 75 g | Azúcar |
| 4 | Huevos |
| 250 g | Harina |
| 1 CT | Levadura en polvo |
| 125 ml | Leche templada |
| 300 g | Manzanas (peladas, cortadas en dados.) |
| 50 g | Almendras / nueces ralladas |

1. Remueva la mantequilla/margarina hasta que quede espumosa.
2. Añada el azúcar y los huevos y mézclelo todo.
3. Añada la harina y la levadura en polvo.
4. Sin parar de remover, añada la leche poco a poco.
5. Por último añada las almendras/nueces y los dados de manzana.
6. Mézclelo todo durante 2 - 3 minutos al nivel máximo con una batidora.

### Gofres de jamón de cocido

| | |
|---|---|
| 250 g | Harina |
| 1/2 CT | Levadura en polvo |
| 70 g | Mantequilla |
| 400 ml | Leche o agua |
| 1/2 CT | Sal |
| 1 | Cebolla (cortada en dados) |
| 100 g | Jamón de cocido (cortado en dados) |

1. Remueva la mantequilla hasta que quede espumosa.
2. Añada la harina, la sal y la levadura en polvo.
3. Sin parar de remover, añada la leche poco a poco.
4. Por último añada la cebolla y el jamón de cocido.
5. Mézclelo todo durante 2 - 3 minutos al nivel máximo con una batidora.

# INDICE PAGINA


| | |
|---|---|
| Destinazione d'uso | 8 |
| Dati tecnici | 8 |
| Fornitura | 8 |
| Descrizione dell'apparecchio | 8 |
| Avvertenze di sicurezza | 8 |
| Prima della prima messa in funzione | 9 |
| Cottura dei waffel | 9 |
| Pulizia e cura | 10 |
| Conservazione | 11 |
| Smaltimento | 11 |
| Importatore | 11 |
| Garanzia & assistenza | 11 |
| Consigli | 12 |
| Ricette | 12 |
| Impasto di base | 12 |
| Waffel alla mela | 12 |
| Waffel al prosciutto | 12 |


Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego.
In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

# PIASTRA PER WAFFEL

## Destinazione d'uso

Questo apparecchio è previsto per la cottura di waffel per il consumo domestico. Non è previsto per la preparazione di altri alimenti e per l'impiego in ambienti commerciali o industriali.

## Dati tecnici

Tensione: 220-240 V ~ / 50 Hz
Potenza assorbita: 1000 W

## Fornitura

- Piastra per waffel
- Istruzioni per l'uso

## Descrizione dell'apparecchio

❶ Spia di controllo (rosso / verde)
❷ Maniglia
❸ Regolatore del grado di doratura

## Avvertenze di sicurezza

### ⚠ *Per evitare il pericolo di morte per scossa elettrica:*

- Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua, quando la spina di rete è collegata alla presa di rete, e in particolare se utilizzato in cucina nelle vicinanze di un lavandino.
- Accertarsi che durante il funzionamento il cavo di rete non si bagni o diventi umido. Disporlo in modo che non venga schiacciato o possa essere danneggiato in altro modo.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.
- Dopo l'uso estrarre sempre la spina dalla presa di corrente. Il semplice spegnimento non è sufficiente, poiché l'apparecchio è sempre sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente.
- Non utilizzare un timer esterno né un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

### ⚠ *Per evitare il pericolo di incendi e lesioni:*

- Le parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante il funzionamento, pertanto non toccare altro che la maniglia. Anche il regolatore del grado di doratura, dopo un certo tempo di impiego, può surriscaldarsi; utilizzare pertanto preferibilmente guanti o presine da cucina.
- I prodotti da forno possono incendiarsi! Pertanto, non collocare mai l'apparecchio al di sotto di oggetti infiammabili, in particolare sotto tende o pensili infiammabili.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- All'apertura del coperchio potrebbero fuoriuscire getti di vapore bollente. Nell'eseguire tale operazione, quindi, è consigliabile utilizzare guanti o presine da cucina.

Attenzione! Superficie bollente!

## Prima della prima messa in funzione

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare accuratamente che l'apparecchio, la spina e il cavo di rete siano in condizioni perfette e siano stati rimossi tutti i materiali di imballaggio.

1. Pulire la superficie di cottura con un panno umido.
2. Ingrassare leggermente le superfici di cottura con burro, margarina o olio idoneo alla cottura in forno. In tal modo si possono rimuovere facilmente eventuali residui dalle superfici.
3. Chiudere il coperchio (in assenza di impasto).
4. Inserire la spina di rete in una presa di rete. La spia di controllo rossa ❶ si accende e mostra che l'apparecchio è connesso alla rete elettrica. La spia di controllo verde ❶ si accende solo quando l'apparecchio si è riscaldato.
5. Spostare il regolatore del grado di doratura ❸ al livello 5.

### ⓘ *Avvertenza:*

Durante il primo impiego, a causa dei residui di lavorazione, può manifestarsi una leggera formazione di odori (eventualmente anche di fumo). Si tratta di un evento normale che cessa dopo poco tempo. Provvedere a una sufficiente aerazione, aprendo ad esempio una finestra.

6. Attendere fino all'accensione della spia di controllo verde ❶. Spostare quindi il regolatore del grado di doratura ❸ al livello 1.
7. Staccare la spina dalla presa di corrente.
8. Aprire l'apparecchio premendo il blocco della maniglia ❷ e spingere il coperchio verso l'alto.
9. Fare raffreddare l'apparecchio aperto.
10. Pulire accuratamente con un panno umido le superfici di cottura ancora una volta.

L'apparecchio è pronto per l'uso.

## Cottura dei waffel

Se si è preparato un impasto idoneo alla cottura su piastra per waffel:

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.

### ⚠ *Attenzione:*

Afferrare l'apparecchio solo dalla maniglia ❷. Le altre parti dell'apparecchio si surriscaldano. Pericolo di ustioni!

### ⓘ *Avviso:*

se è stato preparato un impasto povero di grassi, come ad esempio un impasto preparato con il formaggio Quark, imburrare leggermente le superfici di cottura con burro, margarina o olio adatto a tale scopo.

2. Riscaldare l'apparecchio con il coperchio chiuso. A tale scopo, inserire la spina di rete nella presa di rete e ruotare il regolatore del grado di doratura ❸ al livello desiderato. La spia di controllo rossa ❶ mostra che l'apparecchio è connesso alla rete elettrica e si riscalda.
   L'accensione della spia di controllo verde ❶ indica che la piastra per waffel è pronta per la cottura.
3. Aprire l'apparecchio premendo il blocco della maniglia ❷ e spingere il coperchio verso l'alto.
4. Versare una quantità di impasto al centro della superficie di cottura inferiore sufficiente a coprirla fino a circa 2 cm di distanza dall'orlo (ca. 2 cucchiai da cucina).

### ⓘ *Avvertenza:*

se si desidera cuocere due waffel insieme, riempire le due superfici di cottura con la stessa quantità di impasto. In caso contrario, si otterranno risultati di cottura difformi.

5. Chiudere le superfici di cottura.
   Assicurarsi che il blocco della maniglia ❷ sia inserito.

### ⓘ *Avvertenza:*

Può succedere che durante il procedimento di cottura, la spia di controllo verde ❶ si spenga brevemente e si riaccenda subito dopo. Ciò significa che l'apparecchio è sceso per breve tempo al di sotto della temperatura impostata e si riaccende per raggiungere la temperatura impostata.

- I waffel sono pronti dopo circa tre minuti. Il grado di cottura può essere determinato impostando il regolatore del grado di doratura ❸ o il tempo di cottura. In tal modo è possibile cuocere waffel morbidi e dorati o bruni e croccanti.

  Il tempo di cottura indicato rappresenta semplicemente un valore orientativo. Infatti, esso dipende ...
  ... dalla composizione dell'impasto.
  ... dalla preferenza per waffel più chiari e soffici o più scuri e croccanti.
  ... dalla cottura di uno o due waffel insieme.
  ... dall'impostazione del regolatore del livello di doratura ❸.

6. Aprire la piastra per waffel e controllare che i waffel siano cotti in modo sufficiente a seconda dei propri gusti. Se la cottura non è stata ultimata, chiudere nuovamente la piastra di cottura e attendere ancora qualche secondo.
7. Aprire la piastra per waffel e prelevare i waffel.

### ⓘ *Suggerimento:*

Nello staccare i waffel, fare attenzione a non danneggiare inavvertitamente il rivestimento delle superfici di cottura, Utilizzare pertanto solo stoviglie in legno o plastica resistenti al calore.

8. Dopo aver cotto l'ultimo waffel, staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

## Pulizia e cura

### ⚠ *Per evitare il pericolo di morte per scossa elettrica:*

- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non sono presenti elementi di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il rischio di morte per scossa elettrica.
- Staccare la spina dalla presa di rete e fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.
- Non immergere per alcun motivo i componenti dell'apparecchio in acqua o altri liquidi! Se l'umidità penetra su parti in tensione, può sussistere il rischio di morte a causa di scossa elettrica.

- Dopo l'uso, ripulire le superfici di cottura prima con un panno di carta da cucina asciutto, per assorbire i resti di unto.
- Ripulire quindi tutte le superfici e il cavo di rete con una spugnetta leggermente inumidita. Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.

### ⚠ *Attenzione!*

Non utilizzare detergenti o solventi. Essi possono attaccare la superficie dell'apparecchio. I resti di detergenti potrebbero finire nei waffel successivamente preparati e arrecare danni alla salute!

In caso di formazione di incrostazioni:

### ⚠ *Attenzione! Danni materiali!*

Non utilizzare in alcun caso oggetti duri. In tal modo potrebbe danneggiarsi il rivestimento delle superfici di cottura.

- Poggiare invece un panno da cucina inumidito sulle incrostazioni, per ammorbidirle.

## Conservazione

Prima di riporre l'apparecchio, è necessario farlo raffreddare completamente.
Avvolgere il cavo di rete al supporto situato sul fondo dell'apparecchio.
Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

## Smaltimento

**Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2002/96/EC.**

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.
Rispettare le norme attualmente in vigore.
In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

## Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

## Garanzia & assistenza

Questo apparecchio è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 68613

(MT) **Assistenza Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 68613

## Consigli

- Mescolare tutti gli ingredienti uniformemente, in modo da ottenere una doratura uniforme.
- Se si utilizza il latte al posto dell'acqua, si otterranno waffel più morbidi e più scuri.
- Non sovrappporre mai i waffel croccanti appena cotti, altrimenti potrebbero diventare morbidi. Collocarli su una griglia di cottura allineandoli, per mantenerli croccanti.

## Ricette

### Impasto di base

| | |
|---|---|
| 250 g | di margarina o burro |
| ca. 200 g | zucchero |
| 2 pacchetti | di zucchero vaniglinato |
| 5 | uova |
| 500 g | di farina |
| 2 cucchiaini | di lievito in polvere |
| 350-400 ml | di latte |

1. Montare a neve il burro/la margarina.
2. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vaniglinato e le uova e mescolare il tutto.
3. Mescolare il lievito in polvere alla farina.
4. Versare il latte un po' alla volta, mescolando costantemente.
5. Mescolare il tutto per 2 o 3 minuti con il frullatore alla massima velocità.

L'impasto di base può essere utilizzato direttamente o modificato a piacere.

### Waffel alla mela

| | |
|---|---|
| 250 g | di margarina o burro |
| 75 g | di zucchero |
| 4 | uova |
| 250 g | di farina |
| 1 cucchiaino | di lievito in polvere |
| 125 ml | di latte tiepido |
| 300 g | di mele (sbucciate, tagliate a dadini). |
| 50 g | di mandorle/noci grattugiate |

1. Montare a neve il burro/la margarina.
2. Aggiungere lo zucchero e le uova e mescolare il tutto.
3. Mescolare il lievito in polvere alla farina.
4. Versare il latte un po' alla volta, mescolando costantemente.
5. Aggiungere per ultimo le mandorle/noci e le mele a dadini.
6. Mescolare il tutto per 2 o 3 minuti con il frullatore alla massima velocità.

### Waffel al prosciutto

| | |
|---|---|
| 250 g | di farina |
| 1/2 cucchiaino | di lievito in polvere |
| 70 g | di burro |
| 400 ml | di acqua o latte |
| 1/2 cucchiaino | di sale |
| 1 | cipolla (tagliata a dadini) |
| 100 g | di prosciutto (tagliato a dadini) |

1. Montare a neve il burro.
2. Mescolare il lievito in polvere, al sale e alla farina.
3. Versare il latte un po' alla volta, mescolando costantemente.
4. Aggiungere per ultimo la cipolla e il prosciutto.
5. Mescolare il tutto per 2 o 3 minuti con il frullatore alla massima velocità.

# ÍNDICE PÁGINA


Finalidade 14
Dados técnicos 14
Volume de fornecimento 14
Descrição do aparelho 14
Indicações de segurança 14
Antes da primeira colocação em funcionamento 15
Fazer waffles 15
Limpeza e conservação 16
Armazenamento 17
Eliminação 17
Importador 17
Garantia e assistência técnica 17
Dicas 18
Receitas 18
Massa base....18
Waffles de maçã....18
Waffles de fiambre....18


Leia cuidadosamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultar posteriormente. Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

# MÁQUINA PARA FAZER WAFFLES

## Finalidade

Este aparelho é adequado para o fabrico doméstico de waffles. Não foi concebida a preparação de outros alimentos nem para a utilização nas áreas comerciais ou industriais.

## Dados técnicos

| | |
|---|---|
| Tensão : | 220-240 V ~ / 50 Hz |
| Consumo de energia : | 1000 W |

## Volume de fornecimento

- Máquina de waffles
- Manual de instruções

## Descrição do aparelho

❶ Luzes de controlo (vermelho / verde)
❷ Pega
❸ Regulador do processo para tostar

## Indicações de segurança

### ⚠ *Para evitar o perigo de morte devido a um choque eléctrico:*

- Certifique-se de que o aparelho nunca entra em contacto com a água, enquanto a ficha de rede se encontrar na tomada, especialmente se o utilizar na cozinha, perto do lava-louça.
- Tenha atenção para que o cabo de alimentação nunca fique molhado nem húmido durante o funcionamento. Disponha o cabo de modo a que este não fique entalado nem danificado.
- Fichas ou cabos de alimentação danificados deverão ser imediatamente reparados ou substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente.
- Após a utilização, retire sempre a ficha da tomada. Não basta desligar o aparelho, pois ainda há alguma tensão de rede enquanto a ficha de rede estiver encaixada na tomada.
- Não utilize temporizadores externos ou sistemas de comando à distância para operar o aparelho.

### ⚠ Para evitar perigo de incêndio e de ferimentos*:*

- As peças do aparelho podem aquecer durante o funcionamento, por isso, toque apenas na pega. Mesmo o regulador do processo para tostar pode ficar quente após um determinado tempo de funcionamento – por isso, será melhor usar luvas de cozinha.
- Os alimentos podem queimar-se! Por isso, nunca coloque o aparelho sob objectos inflamáveis, especialmente cortinas inflamáveis ou armários suspensos.
- Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que desta recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho. As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Ao abrir a tampa, pode sair vapor muito quente. Por isso, é melhor usar luvas de cozinha.

Atenção! Superfície quente!

## Antes da primeira colocação em funcionamento

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certifique-se de que este, a ficha de rede e o cabo de alimentação se encontram em perfeitas condições e que todos os materiais da embalagem foram retirados do aparelho.

1. Limpe a superfície de cozedura com um pano húmido.
2. Unte as superfícies de cozedura com um pouco de manteiga, margarina ou óleo. Assim, eventuais resíduos resultantes da cozedura soltam-se mais facilmente das superfícies de cozedura.
3. Feche a tampa (sem massa).
4. Insira a ficha de rede numa tomada. A luz de controlo vermelha ❶ acende e indica que o aparelho está ligado à corrente. A luz de controlo verde ❶ acende apenas quando o aparelho está quente.
5. Desloque o regulador do processo para tostar ❸ para o nível 5.

### ⓘ *Nota:*

Na primeira utilização, devido a resíduos resultantes do fabrico, pode surgir um leve odor (também é possível uma ligeira formação de fumo). Isto é normal e passa após um curto período de tempo. Garanta uma ventilação suficiente. Abra, por ex., uma janela.

6. Aguarde até a luz de controlo verde ❶ acender. Desloque o regulador do processo para tostar ❸ para o nível 1.
7. Retire a ficha da tomada.
8. Abra o aparelho, pressionando o fecho na pega ❷ e abrindo a tampa para cima.
9. Deixe o aparelho arrefecer com a tampa aberta.
10. Volte a limpar cuidadosamente a superfície de cozedura com um pano húmido.

O aparelho encontra-se agora operacional.

## Fazer waffles

Se tiver preparado uma massa adequada para máquinas de waffles:

1. Coloque o aparelho numa superfície plana e não sensível ao calor.

### ⚠ *Atenção:*

Segure no aparelho apenas através da pega ❷. As outras peças do aparelho ficam muito quentes. Perigo de queimaduras!

### ⓘ *Nota:*

Se tiver preparado uma massa com pouca gordura como, por exemplo, uma massa com queijo "quark", pincele ligeiramente as superfícies de cozedura com manteiga, margarina ou óleo de cozinha.

2. Aqueça o aparelho com a tampa fechada. Para isso insira a ficha na tomada e rode o regulador do processo para tostar ❸ para o grau desejado. A luz de controlo vermelha ❶ indica que o aparelho está ligado à rede eléctrica e está a aquecer. Quando a luz de controlo verde ❶ acender, a máquina de waffles está pronta para o processo de cozedura.
3. Abra o aparelho, pressionando o fecho na pega ❷ e abrindo a tampa para cima.
4. Coloque a massa no centro da metade inferior da superfície de cozedura até esta se estender até uma distância de aprox. 2 cm do bordo (aprox. 2 colheres de sopa).

### ⓘ *Indicação:*

Se pretender cozinhar duas waffles em simultâneo, encha uma quantidade semelhante de massa nas duas superfícies de cozedura.
Caso contrário, os resultados de cozedura podem diferir.

5. Feche as superfícies de cozedura. Assegure-se que o fecho da pega ❷ encaixa.

### ⓘ *Nota:*

É possível que, durante o processo de cozedura, a lâmpada de controlo verde ❶ se apague brevemente e, em seguida, volte a acender. Isto significa que, durante alguns momentos, o aparelho passou abaixo da temperatura ajustada e, por isso, ele aqueceu novamente até atingir essa temperatura.

- Os waffles ficam prontos em aprox. 3 minutos. Pode determinar o grau para tostar com o regulador do processo para tostar ❸ ou através do tempo de cozedura. Pode fazer desde waffles dourados até waffles tostados.

  O tempo de cozedura indicado é apenas um valor de referência. Visto que o tempo de cozedura depende:
  ... da composição da massa dos waffles.
  ... se gosta dos waffles claros ou dourados e estaladiços.
  ... se cozinha um ou dois waffles em simultâneo.
  ... em que nível o regulador do processo para tostar ❸ se encontra.

6. Abra a máquina para waffles e verifique se eles estão suficientemente cozidos ou dourados. Se os waffles ainda não estiverem prontos, feche a máquina para waffles e deixe-os cozer mais um pouco.
7. Abra a máquina para waffles e retire os waffles.

### ⓘ *Nota:*

Ao retirar o waffle, tenha atenção para não danificar acidentalmente o revestimento da superfície de cozedura. Para isso, utilize apenas talheres em madeira ou plástico resistentes ao calor.

8. Depois do último waffle, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer com a tampa aberta.

## Limpeza e conservação

### ⚠ *Para evitar o perigo de morte devido a um choque eléctrico:*

- Nunca abra a caixa do aparelho. Aqui não se encontram quaisquer elementos de comando. Com a caixa aberta, pode haver perigo de morte devido a choque eléctrico.
- Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.
- As peças do aparelho nunca podem ser mergulhadas em água ou em outros líquidos! Pode haver perigo de morte devido a choque eléctrico se resíduos líquidos entrarem para as peças condutoras de tensão quando voltar a ligar o aparelho.

- Limpe a superfície de cozedura após a utilização, primeiro com uma folha de papel de cozinha para absorver os resíduos de gordura.
- De seguida, limpe todas as superfícies e o cabo de alimentação com um pano de limpeza ligeiramente humedecido. Seque bem o aparelho, antes de o voltar a utilizar.

### ⚠ *Atenção!*

Não utilize detergentes ou solventes.
Estes podem danificar a superfície do aparelho. Os waffles seguintes podem conter resíduos destes detergentes e causar danos pessoais.

**Em caso de resíduos incrustados:**

### ⚠ *Atenção! Danos materiais!*

Nunca utilize objectos rígidos como auxílio.
Deste modo, o revestimento das superfícies de cozedura pode ficar danificado.

- Coloque, de preferência, um pano de limpeza sobre os resíduos incrustados, para os amolecer.

## Armazenamento

Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o armazenar.
Enrole o cabo de alimentação à volta do suporte sob a base do aparelho.
Guarde o aparelho num local seco.

## Eliminação

**Nunca coloque o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto está em conformidade com a directiva europeia 2002/96/EC.**

Elimine o aparelho através de um serviço autorizado de recolha de resíduos ou através da entidade de eliminação de resíduos do seu município.
Respeite os regulamentos actualmente em vigor.
Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

## Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

## Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.
A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.
Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.
O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

**(PT) Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt
IAN 68613

## Dicas

- Misture todos os ingredientes uniformemente para conseguir um aspecto tostado uniforme.
- Se usar leite em vez de água, os waffles ficam mais macios e escuros.
- Nunca coloque os waffles estaladiços uns sobre os outros. Desta forma, eles ficam moles rapidamente.
  Coloque-os lado a lado numa grelha de cozinha, desta forma eles mantêm-se estaladiços.

## Receitas

### Massa base

| | |
|---|---|
| 250 g | margarina ou manteiga |
| aprox. 200 g | açúcar |
| 2 pacotes | açúcar baunilhado |
| 5 | ovos |
| 500 g | farinha |
| 2 CC | fermento em pó |
| 350-400 ml | leite |

1. Bata a manteiga/margarina até formar espuma.
2. Adicione o açúcar, o açúcar baunilhado e os ovos e mexa tudo.
3. Misture a farinha e o fermento em pó.
4. Adicione o leite aos poucos, mexendo sempre.
5. Bata tudo durante 2 a 3 minutos no grau mais elevado com uma batedeira eléctrica.

Pode usar a massa base directamente ou pode variar um pouco conforme preferir.

### Waffles de maçã

| | |
|---|---|
| 250 g | margarina ou manteiga |
| 75 g | açúcar |
| 4 | ovos |
| 250 g | farinha |
| 1 CC | fermento em pó |
| 125 ml | leite morno |
| 300 g | maçãs (descascadas, cortadas em cubos) |
| 50 g | amêndoas / nozes lascadas |

1. Bata a manteiga/margarina até formar espuma.
2. Adicione o açúcar e os ovos e mexa tudo.
3. Misture a farinha e o fermento em pó.
4. Adicione o leite aos poucos, mexendo sempre.
5. Por último, coloque as amêndoas/nozes e os cubos de maçã.
6. Bata tudo durante 2 a 3 minutos no grau mais elevado com uma batedeira eléctrica.

### Waffles de fiambre

| | |
|---|---|
| 250 g | farinha |
| 1/2 CC | fermento em pó |
| 70 g | manteiga |
| 400 ml | leite ou água |
| 1/2 CC | sal |
| 1 | cebola (cortada aos cubos) |
| 100 g | fiambre (cortado aos cubos) |

1. Bata a manteiga até formar espuma.
2. Misture a farinha, o sal e o fermento em pó.
3. Adicione o leite aos poucos, mexendo sempre.
4. Por último, misture a cebola e o fiambre.
5. Bata tudo durante 2 a 3 minutos no grau mais elevado com uma batedeira eléctrica.

# CONTENT PAGE


Intended use 20
Technical data 20
Items supplied 20
Appliance description 20
Safety information 20
Preparing the waffle iron 21
Baking waffles 21
Cleaning and care 22
Storage 23
Disposal 23
Importer 23
Warranty and Service 23
Tips 24
Recipes 24
Basic batter ..... 24
Apple waffles ..... 24
Ham waffles ..... 24


Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

# WAFFLE MAKER

## Intended use

This appliance is intended for baking waffles for household use. It is not intended for the preparation of other foods nor for commercial or industrial purposes.

## Technical data

Voltage : 220-240 V ~ / 50 Hz
Power consumption : 1000 W

## Items supplied

- Waffle iron
- Operating manual

## Appliance description

❶ Control lamp (red / green)
❷ Hand grip
❸ Browning regulator

## Safety information

### ⚠ *To avoid potentially fatal electric shocks:*

- Ensure that the appliance never comes into contact with water when the power plug is inserted into a wall socket, especially if it is being used in the kitchen and close to the sink.
- Ensure that the power cable never gets wet or moist when the appliance is in use. Place the power cable such that it cannot be squashed or damaged in other ways.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Always remove the plug from the power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, as it remains under power for as long as the plug is inserted into the power socket.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

### ⚠ To avoid the risks of fire or injury*:*

- Parts of the appliance will become hot during operation; you should hold the appliance only by the grip. The browning regulator can also become hot after a certain amount of operation – it is therefore best to wear oven mitts.
- Baked foods can burn! You should therefore NEVER locate the appliance close to or underneath inflammable objects, especially not under curtains or suspended cupboards.
- Never leave the appliance unattended when it is in use.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Very hot steam clouds can escape when opening the lid. It is thus best to wear oven mitts when opening the appliance.

Attention! Hot surfaces!

## Preparing the waffle iron

Before taking the appliance into use check to ensure that the appliance, the power plug and the power cable are all in a serviceable condition and that all packaging materials have been removed.

1. Wipe the baking plates with a moist cloth.
2. Lightly grease the baking surfaces with a butter, margarine or oil suitable for baking. This enables any production-related residues to be more easily removed from the baking surfaces.
3. Close the lid (without batter).
4. Insert the plug into a mains power socket.
   The red control lamp ❶ glows, indictating that the appliance is connected to mains power.
   The green operating lamp ❶ first glows when the appliance is sufficiently heated up.
5. Slide the browning regulator ❸ to level *5*.

### ⓘ *Note:*

On this first use the development of a light odour may occur, caused by production residues (a slight smoke development is also possible). This is normal and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation. Open a window, for example.

6. Wait until the green corntrol lamp ❶ glows. Slide the browning regulator ❸ back to level 1.
7. Remove the plug from the mains power socket..
8. Open the appliance by compressing the locking device on the hand grip ❷ and then lifting the lid upwards.
9. Leave the appliance open to cool down.
10. When it has cooled down, thoroughly wipe the baking plates once more with a moist cloth.

The appliance is now ready for use.

## Baking waffles

When you have prepared a batter that is intended for baking in waffle makers:

1. Place the appliance on a level and heat-resistant surface.

### ⚠ *Important!:*

Take hold of the appliance only by the hand grip ❷.
The other appliance parts will be very hot.
Risk of Burns!

### ⓘ *Note:*

Should you have prepared a low-fat dough, such as a quark dough, then lightly grease the baking surface with butter, margarine or an oil suitable for baking.

2. Heat the appliance up with the lid closed. To do this, insert the plug into a mains power socket and turn the browning regulator ❸ to the required position. The red control lamp ❶ indictates that the appliance is connected to mains power and is warming up.
   As soon as the green control lamp ❶ glows the waffle iron is ready for baking.
3. Open the appliance by compressing the locking device on the hand grip ❷ and then lifting the lid upwards.
4. For each waffle place sufficient batter into the centre of the bottom baking surface so that it spreads itself to approx. 2 cm from the edge of the baking area (approx. 2 tablespoons).

### ⓘ *Note:*

If you wish to bake two waffles at the same time, place the same amount of batter into both baking areas.
If you do not, the baking results will be variable.

5. Bring the two baking surfaces together. Ensure that the locking device on the hand grip ❷ engages.

### ⓘ *Note:*

It can happen that, during the baking process, the green operating lamp ❶ goes out briefly and then lights up again. This indicates that the adjusted temperature had fallen, causing the appliance to automatically heat itself back up to the programmed temperature.

- The waffles are ready after about 3 minutes. You can determine the level of browning either by adjustment of the temperature regulator ❸ or by means of the baking time. In this way, the waffles can be baked to a golden yellow or a crispy brown. The given baking time is only a guide.

  The baking time is dependant on, ...
  ... how the batter has been constituted.
  ... whether you prefer your waffles light in clour or a crispy brown.
  ... if you are baking one or two waffles at the same time.
  ... to which level the browning regulator ❸ is set.

6. Open the waffle iron to check if the waffles are sufficiently baked resp. brown. If the waffles are not yet ready, reclose the waffle iron and let them bake for a little longer.
7. Open the waffle iron and take the waffles out.

### ⓘ *Note:*

When removing the waffles, be sure not to accidentally damage the coating of the baking surfaces.
To avoid this, use only wooden or heat-resistant plastic implements.

8. After baking the last waffle, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool down, with the lid up.

## Cleaning and care

### ⚠ *To avoid potentially fatal electric shocks:*

Never open the appliance housing. There are no user-serviceable elements inside. When the casing is open, there is the risk of receiving a fatal electrical shock.

- Before commencing with the cleaning of the appliance, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool down. Never submerse any parts of the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements .

- First of all, clean the baking surfaces with a dry paper towel to soak up any grease residue.
- Then clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened dish cloth. Always dry the appliance well before using it again.

### ⚠ *Caution!*

Do not use cleaners or solvents.
These can damage the surface of the appliance. Residues from these cleaning agents could possibly find their way into the next few waffles and thus lead to personal injury!

**In the case of stubborn residues:**

### ⚠ *Caution! Property damage!*

NEVER make use of hard objects. These could damage the coatings of the baking surfaces.

- It is better to lay a wet wash cloth on the encrusted residues in order to soften them.

## Storage

Allow the appliance to cool off completely before putting it into storage.
Wind the power cable around the retainer at the base of the appliance.
Store the appliance at a dry location.

## Disposal

**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This appliance is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility.
Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

## Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

## Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period will not be extended by repairs made unter warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 68613

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 68613

## Tips

- Mix all ingredients together uniformly, this will ensure a constant level of browning.
- If you use milk instead of water, the waffles will be softer and darker.
- Never lay crispily baked waffles on top of each other. This causes them to become soft quickly. To keep them crispy, lay them next to each other on a kitchen grill.

## Recipes

### Basic batter

| | |
|---|---|
| 250 g | Margarine or butter |
| approx. 200 g | Sugar |
| 2 Packets of | Vanilla sugar |
| 5 | Eggs |
| 500 g | Flour |
| 2 Teaspoons of | Baking powder |
| 350-400 ml | Milk |

1. Stir the butter/margarine until foamy.
2. Add the sugar, vanilla sugar and the eggs, stir everything together.
3. Blend in the flour and the baking powder.
4. Stirring constantly, gradually mix in the milk.
5. Beat the mixture for approx. 2 - 3 minutes at the highest level with the hand mixer.

The basic batter can be used as is or it can be varied according to taste.

### Apple waffles

| | |
|---|---|
| 250 g | Margarine or butter |
| 75 g | Sugar |
| 4 | Eggs |
| 250 g | Flour |
| 1 Teaspoon of | Baking powder |
| 125 ml | lukewarm Milk |
| 300 g | Apples (peeled, cut into cubes) |
| 50 g | grated Almonds / nuts |

1. Stir the butter/margarine until foamy.
2. Add the sugar and the eggs, stir everything together.
3. Blend in the flour and the baking powder.
4. Stirring constantly, gradually mix in the milk.
5. Finally, blend in the almonds/nuts and the apple cubes.
6. Beat the mixture for approx. 2 - 3 minutes at the highest level with the hand mixer.

### Ham waffles

| | |
|---|---|
| 250 g | Flour |
| 1/2 Teaspoon of | Baking powder |
| 70 g | Butter |
| 400 ml | Milk or water |
| 1/2 Teaspoon of | Salt |
| 1 | Onion (cut into cubes) |
| 100 g | Ham (cut into cubes) |

1. Stir the butter until foamy.
2. Blend in the flour, salt and the baking powder.
3. Stirring constantly, gradually mix in the milk.
4. Finally, add the onion and ham.
5. Beat the mixture for approx. 2 - 3 minutes at the highest level with the hand mixer.

# INHALTSVERZEICHNIS SEITE


**Verwendungszweck** 26

**Technische Daten** 26

**Lieferumfang** 26

**Gerätebeschreibung** 26

**Sicherheitshinweise** 26

**Vor der ersten Inbetriebnahme** 27

**Waffeln backen** 27

**Reinigen und Pflegen** 28

**Aufbewahren** 29

**Entsorgen** 29

**Importeur** 29

**Garantie und Service** 29

**Tipps** 30

**Rezepte** 30

Basisteig....30

Apfelwaffeln....30

Schinkenwaffeln....30


Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

# WAFFELEISEN

## Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Backen von Waffeln für den häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

## Technische Daten

Spannung: 220-240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme: 1000 W

## Lieferumfang

- Waffeleisen
- Bedienungsanleitung

## Gerätebeschreibung

❶ Kontrollleuchten (Rot / Grün)
❷ Handgriff
❸ Bräunungsregler

## Sicherheitshinweise

### ⚠ *Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:*

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

### ⚠ *Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:*

- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Bräunungsregler kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.
- Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen oder Hängeschränken.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.

Achtung! Heiße Oberfläche.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät, Netzstecker und Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.

1. Wischen Sie die Backflächen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Backflächen besser.
3. Schließen Sie den Deckel (ohne Teig).
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte ❶ leuchtet und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist. Die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet erst, wenn das Gerät aufgeheizt ist.
5. Schieben Sie den Bräunungsregler ❸ auf Stufe 5.

### ⓘ *Hinweis:*

Beim ersten Gebrauch kann durch fertigungsbedingte Rückstände ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Rauchentwicklung möglich). Dieser ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie bitte für ausreichende Entlüftung. Öffnen Sie z.B. ein Fenster.

6. Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet. Schieben Sie dann den Bräunungsregler ❸ auf Stufe 1.
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
8. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Verriegelung am Handgriff ❷ zusammendrücken, und den Deckel nach oben klappen.
9. Lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.
10. Wischen Sie die Backflächen noch einmal mit einem feuchten Tuch gründlich ab.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.

### ⚠ *Achtung:*

Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff ❷ an. Die anderen Geräteteile werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

### ⓘ *Hinweis:*

Wenn Sie einen fettarmen Teig zubereitet haben, wie zum Beispiel Quarkteig, dann fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.

2. Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Bräunungsregler ❸ auf die gewünschte Bräunungsstufe. Die rote Kontrollleuchte ❶ zeigt an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist und aufheizt. Sobald die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet, ist das Waffeleisen zum Backen bereit.
3. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Verriegelung am Handgriff ❷ zusammendrücken, und den Deckel nach oben klappen.
4. Füllen Sie jeweils so viel Teig in die Mitte der unteren Backflächenhälfte, dass sich der Teig bis auf ca. 2 cm Abstand vom Rand ausbreitet (ca. 2 Esslöffel).

### ⓘ *Hinweis:*

Wenn Sie zwei Waffeln gleichzeitig backen wollen, füllen Sie gleich viel Teig in beide Backflächen. Ansonsten kommt es zu unterschiedlichen Backergebnissen.

5. Klappen Sie die Backflächen zusammen. Achten Sie darauf, dass die Verriegelung am Handgriff ❷ einrastet.

### ⓘ *Hinweis:*

Es kann passieren, dass während des Backvorganges die grüne Kontrollleuchte ❶ kurz erlischt und danach wieder aufleuchtet. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur kurz unterschritten war und das Gerät wieder auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat.

- Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig. Den Bräunungsgrad können Sie durch Verstellen des Bräunungsreglers ❸ oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

  Die angegebene Backzeit ist nur ein Richtwert. Denn die Backzeit hängt davon ab, ...
  ... wie sich der Waffelteig zusammensetzt.
  ... ob Sie die Waffeln eher hell oder knusprig braun mögen.
  ... ob Sie eine oder zwei Waffeln gleichzeitig backen.
  ... auf welcher Stufe der Bräunungsregler ❸ steht.

6. Öffnen Sie das Waffeleisen und prüfen Sie, ob die Waffeln ausreichend gar bzw. braun sind. Sind die Waffeln noch nicht fertig, schließen Sie das Waffeleisen und lassen Sie sie noch einen Augenblick nachbacken.
7. Öffnen Sie das Waffeleisen und entnehmen Sie die Waffeln.

### ⓘ *Hinweis:*

Achten Sie beim Herausnehmen der Waffel darauf, dass nicht versehentlich die Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Benutzen Sie daher nur hitzebeständiges Holz- oder Plastikbesteck.

8. Nach der letzten Waffel ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

## Reinigen und Pflegen

### ⚠ *Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:*

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

### ⚠ *Achtung!*

Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können die Oberfläche des Gerätes angreifen. Rückstände dieser Reinigungsmittel können sich in den nächsten Waffeln befinden und somit zu Personenschäden führen!

**Bei festgebackenen Rückständen:**

### ⚠ *Achtung! Sachschäden!*

Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Beschichtung der Backflächen beschädigt werden.

- Legen Sie lieber ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

## Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.
Wickeln Sie das Netzkabel um den Halter unter dem Geräteboden.
Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

## Entsorgen

**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.
Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

## Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

**(DE) Service Deutschland**
Tel.: 01805772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 68613

**(AT) Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 68613

**(CH) Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 68613

## Tipps

- Vermischen Sie alle Zutaten gleichmäßig, damit eine gleichmäßige Bräunung entsteht.
- Wenn Sie anstatt Wasser Milch verwenden, werden die Waffeln weicher und dunkler.
- Legen Sie knusprig gebackene Waffeln nie übereinander. Dadurch werden sie schnell weich. Legen Sie sie nebeneinander auf ein Küchenrost, so bleiben sie knusprig.

## Rezepte

### Basisteig

| | |
|---|---|
| 250 g | Margarine oder Butter |
| ca. 200 g | Zucker |
| 2 Päckchen | Vanillezucker |
| 5 | Eier |
| 500 g | Mehl |
| 2 TL | Backpulver |
| 350-400 ml | Milch |

1. Rühren Sie die Butter/Margarine schaumig.
2. Geben Sie den Zucker, den Vanillezucker und die Eier hinzu und verrühren Sie alles.
3. Rühren Sie das Mehl und das Backpulver unter.
4. Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch nach und nach hinzu.
5. Vermengen Sie alles 2 - 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

Den Basisteig können Sie entweder direkt verwenden oder auch beliebig variieren.

### Apfelwaffeln

| | |
|---|---|
| 250 g | Margarine oder Butter |
| 75 g | Zucker |
| 4 | Eier |
| 250 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 125 ml | lauwarme Milch |
| 300 g | Äpfel (geschält, in Würfel geschnitten) |
| 50 g | geriebene Mandeln / Nüsse |

1. Rühren Sie die Butter/Margarine schaumig.
2. Geben Sie den Zucker und die Eier hinzu und verrühren Sie alles.
3. Rühren Sie das Mehl und das Backpulver unter.
4. Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch nach und nach hinzu.
5. Als letztes heben Sie die Mandeln/Nüsse und die Apfelwürfel unter.
6. Vermengen Sie alles 2 - 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

### Schinkenwaffeln

| | |
|---|---|
| 250 g | Mehl |
| 1/2 TL | Backpulver |
| 70 g | Butter |
| 400 ml | Milch oder Wasser |
| 1/2 TL | Salz |
| 1 | Zwiebel (in Würfel geschnitten) |
| 100 g | Schinken (in Würfel geschnitten) |

1. Rühren Sie die Butter schaumig.
2. Rühren Sie das Mehl, Salz und das Backpulver unter.
3. Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch nach und nach hinzu.
4. Als letztes heben Sie die Zwiebeln und den Schinken unter.
5. Vermengen Sie alles 2 - 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer.